

LA SEMAINE
DU
GÔT



DU 7 AU 13 OCTOBRE

« Entre terre et mer »,

la Charente-Maritime à l'honneur de l'édition 2019



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

Sommaire

Présentation de l'édition 2019	
<i>« Entre terre et mer », la Charente-Maritime à l'honneur.....</i>	<i>2</i>
Animations avec les scolaires.....	4
Animations avec les seniors.....	7
Animations gastronomiques	
<i>Marché du Goût, samedi 12 octobre place Saint-Étienne.....</i>	<i>9</i>
Les partenaires.....	12
La Frairie des Petits Ventres.....	13
Annexes.....	14
Annexe 1 : Liste des écoles participantes aux Leçons de Goût.....	15
Annexe 2 : Planning des visites de marchés.....	16
Annexe 3 : Planning des visites des Halles.....	17
Annexe 4 : Planning des ateliers culinaires.....	18
Annexe 5 : Planning des visites des Fermes.....	19
Les Journées Limousines - Or Rouge.....	20



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

Semaine du Goût du 7 au 13 octobre

« Entre terre et mer », la Charente-Maritime à l'honneur



La 30^e édition de la Semaine du Goût a lieu du 7 au 13 octobre 2019. Pour fêter cet événement et promouvoir auprès du grand public le goût sous toutes ses formes, la Ville de Limoges et de nombreux partenaires s'associent pour proposer durant une semaine différentes animations placées « sous le signe du plaisir gustatif ». Coordonnés par la Ville de Limoges, l'Association Limousine du Goût, la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, l'Association du quartier des Halles, les commerçants des Halles Carnot, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Vienne, la Chambre Artisanale de la Pâtisserie, le CFA le Moulin-Rabaud, la DSDEN (Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale), le Lycée des métiers Jean-Monnet – hôtellerie alimentation ont décidé cette année de mettre en valeur les produits du terroir de la région Nouvelle-Aquitaine, **ceux du Limousin bien-sûr mais également ceux du département de la Charente-Maritime afin de faire découvrir d'autres productions locales.**

Les animations scolaires...

La Semaine du Goût sera l'occasion au sein des écoles d'éduquer les enfants dès leur plus jeune âge aux saveurs du terroir. À ce titre ils bénéficieront, mercredi 9 et vendredi 11 octobre, **d'un menu spécial dans les restaurants scolaires** et à l'accueil de loisirs du mercredi de la Ville où seront servis, de l'entrée au dessert, des produits d'origine limousine et charentaise. De plus, des chefs et des professionnels des métiers de bouche iront à la rencontre des écoliers pour des « **Leçons de Goût** ». **Les scolaires visiteront aussi les marchés et les Halles de la Ville de Limoges les 8, 10 et 11 octobre.** Les élèves participeront, durant cette semaine, à des **ateliers culinaires à la découverte des saveurs au Lycée Jean-Monnet** et une classe aura également l'occasion de se rendre au **CFA le Moulin-Rabaud le mardi 8 octobre pour en apprendre davantage sur les métiers de bouche.** Des écoles de Limoges partiront à la rencontre de producteurs régionaux dans **des fermes pédagogiques.** **Nouveauté de cette édition, l'épicerie sociale et éducative de la Ville de Limoges proposera à deux classes de l'école Jean-Macé un quiz et une dégustation 100% éco-responsable sur la thématique de l'année.**

... et seniors

Pour la seconde fois, **les élèves du Lycée Jean-Monnet prépareront un repas charentais pour 45 seniors membres des clubs loisirs seniors du pôle seniors du CCAS de la Ville de Limoges, mercredi 9 octobre.**

Les EHPAD ne seront pas non plus en reste, puisque trois d'entre eux bénéficieront de repas à thème durant la semaine.



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

Le marché du Goût, place Saint-Étienne

Afin de promouvoir les productions gastronomiques régionales, la Ville de Limoges en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, ainsi que le réseau « Bienvenue à la ferme », proposeront le marché du Goût :

SAMEDI 12 OCTOBRE 2019
9h - 19h
place Saint-Étienne

Sur la thématique « Entre terre et mer », ce marché en extérieur, du Goût et des Saveurs de notre terroir, vise à mettre en avant la qualité et le savoir-faire des artisans des métiers de bouche et des producteurs de notre région, la Nouvelle-Aquitaine.



Au programme de cette journée : dégustations de mets charentais, découverte de produits des producteurs, éleveurs et artisans locaux, brasseur/liquoriste (plus de 50 exposants...).

À l'occasion de ce marché, le CFA le Moulin-Rabaud, le Lycée Jean-Monnet, l'Association Limousine du Goût, la Chambre Artisanale de la Pâtisserie et les cuisiniers des restaurants scolaires de la Ville de Limoges tiendront un stand mettant à l'honneur leur savoir-faire autour du thème de l'édition 2019.



©Ville de Limoges - Thierry Laporte



À noter que la Semaine du Goût jouera « les prolongations » avec :
la Frairie des Petits Ventres vendredi 18 octobre puis les Journées Limousines du 19 au 21 octobre au Champ-de-Juillet.



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

ANIMATIONS AVEC LES SCOLAIRES

Produits du terroir à l'honneur dans les restaurants scolaires de la Ville 9 et 11 octobre

À l'occasion de la Semaine du Goût, la Ville de Limoges permettra aux enfants qui fréquentent les restaurants scolaires et les six accueils de loisirs du mercredi de déguster mercredi 9 et vendredi 11 octobre un menu spécial mettant en valeur les produits du terroir limousin et charentais :



MERCREDI 9

Salade de mâche

Pâté de pommes de terre

Yaourt

Pomme

VENDREDI 11

Potage potiron/châtaignes

Mouclade charentaise

Frites

Tourteau fromager charentais



Leçons de Goût dans les écoles Du 7 au 11 octobre

Des chefs et professionnels des métiers de bouche iront, comme chaque année, à la rencontre des scolaires pour leur **donner des « Leçons de Goût »**. **Au travers d'ateliers, les élèves pourront ainsi découvrir leurs métiers et s'initier aux interactions entre les différents saveurs.** Cette opération, organisée par la DSDEN en collaboration avec l'Association Limousine du Goût vise à encourager et développer l'éveil au goût chez les enfants dès leur plus jeune âge.

Cf. Annexe 1 : Liste des écoles participantes aux Leçons de Goût.

(À noter : certaines écoles prennent directement contact avec les chefs pour déterminer le jour de leur visite).



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

Dossier de presse

Semaine du Goût du 7 au 13 octobre 2019

Limoges, le 26 septembre 2019

Visite d'un marché de Limoges

10 et 11 octobre

Jeudi 10 et vendredi 11 octobre, des écoles iront découvrir le marché de la place des Bancs : (2 classes, soit 53 élèves)

> jeudi 10 octobre de 9h30 à 10h30

> vendredi 11 octobre de 10h à 11h

Des agents placiers de la Ville de Limoges accueilleront les enseignants et leurs élèves. Ils présenteront à cette occasion le rôle de la mairie dans la gestion et l'organisation des marchés, la fonction d'un marché et permettront aux enfants d'aller à la rencontre des commerçants.

Cf. Annexe 2 : Planning des visites de marchés.



Déambulation dans les Halles de Limoges

8, 10 et 11 octobre



L'éveil au goût passera également pour les plus jeunes par la **découverte de la structure temporaire accueillant les Halles centrales (3 classes soit 72 élèves)** de la Ville et des **Halles Carnot (5 classes, soit 108 élèves)**. Cette opération est organisée par la DSDEN avec le concours de la Ville de Limoges en collaboration avec l'Association du quartier des Halles et les commerçants des Halles Carnot. **Des visites seront organisées mardi 8, jeudi 10 et vendredi 11 octobre entre 9h et 12h.**

Cf. Annexe 3 : Planning des visites des Halles.

Dégustation et Quiz à l'épicerie sociale et éducative

8, 10 et 11 octobre

Nouveauté de cette édition 2019, deux classes de l'école élémentaire Jean-Macé seront invitées à se rendre à **l'épicerie sociale et éducative de la Ville de Limoges pour réaliser et déguster des recettes sur le thème charentais « Entre terre et mer » le mardi 8 et vendredi 11 octobre**. Cette rencontre se terminera par un test ludique sous forme de Quiz (*Dates et horaires sous réserve de modification*).

De plus, jeudi 10 octobre, des ateliers seront organisés pour les bénéficiaires de l'épicerie sociale et éducative de 14h à 16h.



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

3 ateliers culinaires au Lycée Jean-Monnet 7, 10 et 11 octobre

Initiés pour la première fois en 2016, des **ateliers culinaires seront proposés aux scolaires par le Lycée des métiers Jean-Monnet de Limoges** lundi 7, jeudi 10 et vendredi 11 octobre de 9h à 11h (**3 classes, soit 71 élèves**).

Cf. Annexe 4 : Planning des ateliers culinaires.



Découverte des métiers de bouche au CFA le Moulin-Rabaud 8 octobre

Mardi 8 octobre, de 9h à 11h, pour la troisième année dans le cadre de la Semaine du Goût, 29 élèves d'une classe de CM2 de l'école élémentaire de Landouge (Limoges) iront découvrir le centre de formation d'apprentis CFA le Moulin-Rabaud afin d'en apprendre davantage sur les métiers de bouche au contact de (futurs) professionnels.



Visite des écoliers dans des fermes pédagogiques Du 7 au 11 octobre

Dans le prolongement de l'éducation au goût, la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne permettra à **10 classes des écoles de Limoges de découvrir des fermes** telles que la Ferme Auberge de Bellevue à Rilhac-Lastours, le Lycée agricole Les Vaseix à Verneuil-sur-Vienne et la Ferme bio du Puy d'Henriat à Ambazac.

Cf. Annexe 5 : Planning des visites des Fermes.

Atelier pâtisserie 9 octobre

Pour la première fois, **une quinzaine d'élèves de l'accueil de loisirs Léon-Berland** participeront à un atelier cuisine le mercredi 9 de 9h30 à 11h30 dans un espace partagé de cuisine et de pâtisserie situé dans la zone artisanale de *La plaine* à Boisseuil.



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

ANIMATIONS AVEC LES SÉNIORS

Repas des Séniors au Lycée Jean-Monnet 9 octobre

Pour la seconde année, la Ville de Limoges en collaboration avec le Lycée Jean-Monnet, va proposer aux seniors membres des clubs loisirs seniors du pôle seniors du CCAS de la Ville un repas, mercredi 9 octobre au Lycée Jean-Monnet, sur le thème de l'édition 2019 « Entre terre et mer » :



MENU CHARENTAIS Mercredi 9 octobre

Amuse-bouches

Verrine de soupe de fèves et chips de jambon

Entrée

Cassolette d'escargots au Pineau

Plat

Chaudrée Saintongeaise

Dessert

Millas charentais sorbet melon

Boissons

Kir, Vin blanc, Vin rosé

Café

Au total, **45 seniors** du pôle seniors de la Ville de Limoges profiteront de ce repas charentais réalisé sur mesure par les élèves du Lycée Jean-Monnet. (tarif du repas : 18 €)



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

Des menus à thème dans les EHPAD

10 et 11 octobre

Dans le cadre de la Semaine du Goût, trois EHPAD (Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes) gérés par le CCAS de la Ville de Limoges proposeront également des repas à thème aux résidents jeudi 10 et vendredi 11 octobre :
(163 résidents pourront en bénéficier)

> EPHAD Pr Joseph de Léobardy et Le Roussillon

VENDREDI 11

Pineau

Grillons charentais

Moules - frites

Gâteau charentais

> EPHAD Le Mas Rome

JEUDI 10

menu local

Salade de rutabaga pomme et miel

*Poulet rôti sauce noisette
Gratin de butternut*

Tomme

Poire au chocolat

VENDREDI 11

menu « Entre terre et mer »

Salade d'avocat et crabe

*Filet de flétan sauce marchand
Riz aux crevettes*

Cantal

Coupe gourmande



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

ANIMATIONS GASTRONOMIQUES

Le marché du Goût : vente et dégustation de produits régionaux

Samedi 12 octobre de 9h à 19h, place Saint-Étienne

Lieu incontournable d'échanges et de rencontres entre artisans et consommateurs le **traditionnel marché du Goût**, organisé par la **Ville de Limoges** en partenariat avec la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat** et la **Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne**, ainsi que le réseau « **Bienvenue à la ferme** », se tiendra samedi 12 octobre de 9h à 19h, place **Saint-Étienne (parvis de la cathédrale)**.

Ce marché en extérieur permet au public d'acheter et de déguster sur place des produits répondant à un niveau élevé de qualité et d'exigence. Il vise à **mettre en avant le savoir-faire des artisans des métiers de bouche** (boulangers, pâtisseries, fabricants de confitures, de madeleines, bouchers, brasseurs, charcutiers-traiteurs, céramistes, liquoristes, porcelainiers...), ainsi qu'aux producteurs éleveurs appartenant aux réseaux « Bienvenue à la Ferme », « Accueil Paysan » et « Agriculture Biologique » de la région.

Au total, **plus de 50 producteurs et artisans** seront réunis place Saint-Étienne samedi 12 octobre.



> Des dégustations le matin

Le CFA le Moulin-Rabaud et le Lycée Jean-Monnet - hôtellerie alimentation



Le **CFA le Moulin-Rabaud**, proposera de déguster une recette : « **Terrine de bœuf du Limousin au vin de l'île d'Oléron et mousseline à la moutarde violette** ». La dégustation de cette préparation culinaire est réalisée par les apprentis du CFA le Moulin-Rabaud. Elle a pour but de faire connaître le savoir-faire des apprentis qui ont travaillé sur cette recette et de souligner l'investissement du CFA dans cette manifestation depuis de nombreuses années tout en mettant en avant les efforts engagés par les producteurs pour offrir une viande de qualité.



LIMOGES

ARTS DU FEU
ET INNOVATION



©Ville de Limoges - Vincent Schrive

Le Lycée Jean-Monnet sera aussi présent afin de ravir les papilles des visiteurs grâce aux productions de ses élèves des sections d'alimentation. Ainsi, le public sera invité à savourer une « **Terrine de lotte façon campagnarde** » réalisée par la section BAC PRO Boucher-Charcutier-Traiteur. Plusieurs dégustations seront également proposées par la section BAC PRO Boulanger-Pâtissier en lien avec la thématique de l'année, à savoir : « **mini-roulés aux pommes caramélisées** », « **mini-roulés aux noix et caramel beurre salé** », « **mini-éclairs au caramel beurre salé** », « **mini-pains aux raisins** » et « **mini-pains viennois** ».

Ces dégustations, qui rencontrent chaque année de plus en plus de succès, illustrent parfaitement la collaboration réussie entre la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, le CFA le Moulin-Rabaud et le Lycée Jean-Monnet.

L'Association Limousine du Goût (ALG)

« Papilles en fête » au marché du Goût avec l'ALG! Sur le thème de l'édition 2019, « Entre terre et mer », l'association recevra sur son stand, un producteur d'huîtres, ostréiculteur de la Charente-Maritime accompagné de l'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine. **Au programme des dégustations : assiettes garnies d'huîtres, beurre salé, citron, vin...** Aux côtés de l'Ambassade, deux confréries locales seront présentes : la Confrérie de la tête de veau de Limoges et la Confrérie de la pomme du Limousin. Deux ou trois intronisations seront organisées en fin de matinée.

La Chambre Artisanale de la Pâtisserie

Une animation/vente de pâtisserie sera proposée par la Chambre Artisanale de la Pâtisserie où le public pourra découvrir et déguster des produits régionaux. **La dégustation au menu de l'édition 2019 du marché sera, en lien avec le thème, « la galette charentaise ».** Cette journée sera l'occasion pour les pâtisseries adhérents de faire connaître et de valoriser leur profession auprès du grand public.



©Ville de Limoges - Vincent Schrive



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

Les cuisiniers des restaurants scolaires de la Ville au marché du Goût

Des cuisiniers des restaurants scolaires de la Ville de Limoges seront présents. Afin d'expliquer leur savoir-faire, **une exposition rappelant la démarche « santé citoyenne » instaurée dans les cantines des écoliers de la Ville** sera mise en place. En effet, forte de sa réduction de sel (- 30%) dans les restaurants scolaires, la Ville de Limoges veille toujours à la qualité et à l'équilibre des menus préparés. Ce marché du Goût sera donc l'occasion pour les cuisiniers de faire découvrir au public des exemples de mets servis aux enfants dans les restaurants scolaires : **« crème de potiron butternut », « potage Saint-Germain (pois cassés) », « boulette végétale », « flognarde »...**





LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

PARTENAIRES

La Ville de Limoges tient à remercier ses partenaires :

Association Limousine du Goût

Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Vienne

Chambre Artisanale de la Pâtisserie

DSDEN de la Haute-Vienne

CFA le Moulin-Rabaud

Lycée des métiers Jean-Monnet - Hôtellerie alimentation

Association du quartier des Halles

Commerçants des Halles Carnot



LIMOGES

ARTS DU FEU
ET INNOVATION

ANNEXES

Plannings et liste susceptibles d'être modifiés



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

ANNEXE 1

Liste des écoles participant aux Leçons de Goût

Ecole	Nom de l'enseignant	Niveau de classe	Effectif	Chef
Limoges – Les Feuillants	DEBEAULIEU Christine	CM2	26	Restaurant « Philippe Redon » Limoges / 05 55 79 37 50 / Philippe REDON
Limoges - Victor Hugo	LEON Laurianne	CM1-CM2	22	EN ATTENTE
	DEBAX Véronique	CP-CE1	20	EN ATTENTE
Bosmie l'Aiguille - Françoise Dolto	THOMAS Marie-Dominique	MS-GS	28	Restaurant « La Table des Faubourgs » Bosmie L'Aiguille / 05 55 84 47 23 / Emmanuel BASSOT
Limoges – Bellevue-Naugeat	GRAMOND Claire	CE2-CM1	28	EN ATTENTE
	GOMES Sophie	CP CE2	24	EN ATTENTE
Ambazac - Jacques Prévert	BON Séverine	CM1	30	Restaurant « Hôtel des Voyageurs » Ambazac / 05 55 56 60 31 / Joseph TRAVIA
Saint Symphorien sur Couze	BAUDIN Emilie	CE2 CM1 CM2	24	Maison FEDON Apiculture Razès / 06 81 85 94 05 / Thierry FEDON
Eybouleuf	DUMONTIER Aurélie	CE2 CM1	26	Restaurant « L'Abattoir » Limoges / 05 55 31 64 58 / Alain LONGEVAL
	LENIAUD Christelle	CM1-CM2	26	Restaurant « L'Abattoir » Limoges / 05 55 31 64 58 / Alain LONGEVAL
Rochechouart – H. Reeves	JEANNET Isabelle	CP	24	EN ATTENTE
	LIMOGES - Léon Blum	CE1-CE2	23	EN ATTENTE
Limoges – Collège Maupassant	VILAGINES Ophélie	SEGPA	32	Restaurant Le Lanaud / – Boisseuil / 05 55 06 46 08 / Anne ALASSANE
Limoges - Landouge	CHAPELLE Christelle	CM2	29	Restaurant « L'Instant Gourmand » St Maurice les Brousses / 05 55 36 29 38 / 06 77 76 79 47 / Monsieur BESSAGUET
Condat Sur Vienne - Jacques Prévert	Daniellot Emilie	PS	28	Restaurant « L'Aparté » Limoges / 05 87 08 25 20 / Lucas BROCHETON
	Lebraud Lidwine	PS	28	Restaurant « L'Aparté » Limoges / 05 87 08 25 20 / Lucas BROCHETON
Ecole primaire LE DORAT				EN ATTENTE Au Cochon Gourmand Le Dorat / 05 55 60 73 37 / Emmanuel ARDILLON



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

ANNEXE 2

Planning des visites de marchés

	Ecole	Nom de l'enseignant	Niveau de classe	Effectif
Place des Bacs Jeudi matin	Le Vigen - La fontaine	LAVERGNE Cécile	GS-CP	25
Place des Bacs Vendredi matin	Condat Sur Vienne - Jacques Prévert	MONTAZAUD Muriel	PS-MS	28



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

ANNEXE 3

Planning des visites des Halles

> Visites de la structure temporaire accueillant les Halles centrales de Limoges

	Ecole	Nom de l'enseignant	Niveau de classe	Effectif	Horaires
Jeudi	Limoges - Montmailler	EUSTACHE Cécile	CE2	27	9h-10h
	Limoges - Saint Lazare	CASSAT Cécile	MS-GS	25	9h45-10h45
Vendredi	Limoges - Saint Lazare	HUMBERT Jocelyne	MS-GS	20	9h15-10h15

> Visites des Halles Carnot de Limoges

	Ecole	Nom de l'enseignant	Niveau de classe	Effectif	Horaires
Mardi	Limoges – Léon Berland	ROUMILHAC Annie	CE2	18	
	Limoges – Léon Berland	LEBRETTE Lydie	CE1	21	
Jeudi	Limoges - Descartes	PRODAULT Anne	MS-GS	25	9h45-10h45
Vendredi	Limoges - Saint Lazare	SERRET Christiane	PS-MS	20	9h35-10h35
	Limoges – Maternelle Carnot	COCAIGNE Christine	GS	24	10h30 – 11h15



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

ANNEXE 4

Planning des ateliers culinaires

	Date	Ecole	Nom de l'enseignant	Niveau de classe	Effectif	Horaires
Lycée Jean-Monnet à LIMOGES	lundi 7 octobre	Limoges – Montmailler	EUSTACHE Cécile	CE2	27	9h à 10h50
	jeudi 10 octobre	Limoges – Victor Hugo	DEBAX Véronique	CP-CE1	20	9h à 10h50
	vendredi 11 octobre	Limoges – Bellevue Naugeat	GOMES Sophie	CP-CE2	24	9h à 10h50



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

ANNEXE 5

Planning des visites des Fermes

	Ecole	Nom de l'enseignant	Niveau de classe	Effectif
Ferme Auberge de Bellevue à RILHAC-LASTOURS 1 classe	Limoges – Léon Blum	TOINET-REILHAC Emmanuelle	CP-CE1	22
	Limoges – Bellevue-Naugeat	GRAMOND Claire	CE2-CM1	28
Ferme Ane et Carotte à CHAMPAGNAC-LA-RIVIERE 2 classes	Limoges – Bellevue-Naugeat	GOMES Sophie	CP CE2	24
	Blond	LAPELLEGERIE Cécile	GS CP	24
Les Vergers de l'Aumallerie à TERSANNES 3 classes	Magnac Laval	DUMAIN Chantal	MS / GS	20
	Magnac Laval	SCHNEIDER Prune	Tps/ps/MS	20
	Limoges - Marcel Madoumier	CASAGRANDE Sandrine	PS-MS	25
Lycée agricole Les Vaseix à VERNEUIL/VIENNE 5 classes	Limoges - Marcel Madoumier	PIGEROULET Aurélie	PS-MS	25
	Limoges - Marcel Madoumier	CECHETTI Marlène	MS-GS	23
	Limoges - Marcel Madoumier	GAUTHIER Denis	MS-GS	23
	Limoges - Marcel Madoumier	JEANDOUX Christelle	MS-GS	23
	Limoges - Montmailler	EUSTACHE Cécile	CE2	27
Ferme bio du Puy d'Henriat à AMBAZAC 5 classes	Limoges – Victor Hugo	DEBAX Véronique	CP/CE1	20
	Condat Sur Vienne - Jacques Prévert	DANIELLOT Emilie	PS	28
	Condat Sur Vienne - Jacques Prévert	LEBRAUD Lidwine	PS	28
	Saint Symphorien sur Couze	BAUDIN Emilie	CE2 CM1 CM2	24

Les Journées Limousines

OR ROUGE

Un évènement CV. Plainemaison

3 Jours d'Excellence
19. 20. 21. Octobre 2019



UNE FOIRE AGRICOLE EXCEPTIONNELLE : VITRINE DES SAVOIR-FAIRE DE LA FILIÈRE OR ROUGE

Rendez-vous incontournable pour les professionnels de la filière viande et agricole, les Journées Limousines Or Rouge sont une véritable institution à Limoges et au niveau national.

Pour sa **6ème année** consécutive, CV Plainemaison présentera le fleuron de la race Limousine avec **près de 100 éleveurs limousins**, rigoureusement sélectionnés parmi les meilleurs de la région.



Véritable **concentré d'excellence**, sur une surface de plus de 4500 m² d'exposition en plein centre-ville, les Journées Limousines Or Rouge mettent en avant les **savoir-faire de Beauvallet** et rassemblent durant ces 3 jours de festivités **tous les acteurs de la filière limousine** : professionnels de l'agriculture, de la nutrition animale, transformateurs et professionnels des métiers de bouche (artisans bouchers traditionnels, restaurateurs, enseignes de la grande distribution).

CV. Plainemaison s'engage de manière **responsable et sociétale** à valoriser et promouvoir la race Limousine et ses grandes qualités bouchères et gustatives auprès du grand public et des clients de la France entière. Une façon de **faire son métier autrement et durablement** en apportant une plus-value et une juste rémunération aux éleveurs pour leur travail de haute qualité.



© Beauvallet / CV. Plainemaison 2019

Cette démarche s'inscrit dans la **filiale Or Rouge** – la marque de viande limousine premium de CV. Plainemaison – qui promeut le meilleur de la race dans son environnement à **Haute Valeur Naturelle, le Limousin**, dans le respect des ressources naturelles et de la biodiversité. Une garantie de **qualité, de goût et de tendreté** pour le consommateur, en attente du local, du manger bon et «sain».

Découvrez la vitrine de nos savoir-faire, en **3 temps forts** à vivre :

- Le **Concours des vaches et génisses de boucherie** supervisé par un jury de professionnels,
- La **2ème Édition du Concours des meilleurs apprentis boucherie** des CFA de la Nouvelle-Aquitaine,
- **Les Ventes aux Enchères Prestige** de ces animaux exceptionnels qui atteignent des sommets en moyenne des ventes.

Retrouvez tout le programme 2019 au verso du document.

Un évènement organisé par CV. Francis Plainemaison, entreprise historique à Limoges appartenant au secteur de l'agroalimentaire et filiale de Beauvallet depuis 1995.

Adresse incontournable de la viande limousine et spécialiste des viandes haut-de-gamme en France.



Les Journées Limousines

OR ROUGE

Un évènement CV. Plainemaison

TOUT UN PROGRAMME
19. 20. 21. Octobre 2019



SAMEDI 19 OCTOBRE

- ▶ 10h00
OUVERTURE DES JOURNÉES LIMOUSINES-OR ROUGE
- ▶ 12h00
INAUGURATION OFFICIELLE avec la Ville de Limoges.
- ▶ 15h00
CONCOURS DES TAUREAUX REPRODUCTEURS
organisé par KBS Genetic.

DIMANCHE 20 OCTOBRE

- ▶ 9h30
INAUGURATION : 2ÈME ÉDITION DU CONCOURS DES APPRENTIS BOUCHERS DE LA NOUVELLE-AQUITAINE
- ▶ 10h00-12h00 & 13h30-15h30
CONCOURS DES APPRENTIS BOUCHERS DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE organisé par la CBTF87
- ▶ 10h00
CONCOURS DES VACHES LIMOUSINES DE BOUCHERIE
organisé par CV. Plainemaison.
- ▶ 15h00
VENTES AUX ENCHÈRES DES TAUREAUX REPRODUCTEURS
organisées par KBS Genetic.
- ▶ 16h00
REMISE DES PRIX AUX APPRENTIS BOUCHERS ET VENTE DES VIANDES AU PROFIT DE LA LIGUE CONTRE LE CANCER
- ▶ À partir de 19h00
SOIRÉE DE GALA OR ROUGE PRIVÉE À L'OPÉRA DE LIMOGES
- ▶ 21h15
REMISE DES PRIX AUX ÉLEVEURS À L'OPÉRA DE LIMOGES

LUNDI 21 OCTOBRE

- ▶ 10h00 : TABLES RONDLES ORGANISÉES PAR BEAUVALLET/ CV. PLAINEMAISON: PERSPECTIVES DE LA FILIÈRE OR ROUGE
- ▶ 14h30 : VENTES AUX ENCHÈRES PRESTIGE DES VACHES LIMOUSINES & GÉNISSES DE BOUCHERIE
organisées par CV. Plainemaison
- ▶ 18h30 : CLÔTURE DE LA MANIFESTATION



L'édition exceptionnelle de 2018 en chiffres

- 120 animaux d'exception, 100 éleveurs du Limousin et plus de 80 acheteurs des métiers de bouche.
- Une moyenne des ventes à 8 422€ pour 66 vaches et génisses (contre 7500€ en 2017) lors des Ventes Prestige de CV Plainemaison.
- Le Meilleur animal du Concours adjudgé à 24 500€ pour le Gaec Lebourg (Creuse).
- Un record de France et d'Europe atteint en 2017 pour une vache Limousine du Gaec Besse (Corrèze) adjudgée à 27 000€ : record non détrôné à ce jour!
- 80 partenaires privés et publics soutiennent cette manifestation.
- Une affluence de plus de 15 000 personnes sur ces 3 jours en plein centre-ville de Limoges.



Mieux nous connaître : www.beauvallet.fr
Nous contacter : contact.communication@beauvallet.fr
Devenir partenaire ? : t.borde@beauvallet.fr

www.orrrouge.fr